A600

ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Kaffeemaschine: FCS4043 - Kühleinheit: FCS4048



Lesen Sie die Betriebsanleitung und das Kapitel «Zu Ihrer Sicherheit», bevor Sie an der Maschine arbeiten. Bewahren Sie die Betriebsanleitung bei der Maschine auf.

MAKE IT Wonderful!

FRANKE

Werter Kunde,

Sie haben sich für eine A600 entschieden. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Die A600 ist eine leistungsstarke und platzsparende Kaffeemaschine, die sich Ihren Bedürfnissen perfekt anpasst. Mit der A600 können Sie schnell individuelle und hochwertige Kaffeespezialitäten anbieten. Ihre Kunden werden begeistert sein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Kaffeemaschine und viele zufriedene Kunden.

Ihre Franke Kaffeemaschinen AG

INHALTSVERZEICHNIS

ZU IHRER SICHERHEIT

Sie und auch die Kaffeemaschine liegen uns am Herzen. Darum möchten wir Ihnen ausführliche Sicherheitsinformationen geben. Ein hohes Sicherheitsniveau ist für uns selbstverständlich. Schützen Sie sich vor den verbleibenden funktionsbedingten Gefahren.

Bestimmungsgemässe Verwendung

A600

Die A600 ist eine Kaffeemaschine für den Einsatz in der Gastronomie, in Büros oder ähnlichen Umgebungen. Sie ist für die Verarbeitung von ganzen Kaffeebohnen, gemahlenem Kaffe, automatentauglichem Pulver und Frischmilch geeignet.
Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für Kaffeegetränke, Pulvergetränke und Heisswasser unter Beachtung dieser Anleitung und der technischen Daten bestimmt.

FoamMaster/Kühleinheit (Option)

Ein FoamMaster bzw. eine Kühleinheit ist Teil Ihrer A600. Diese Geräte sind ausschliesslich für das Kühlhalten von Milch in Zusammenhang mit der Kaffeezubereitung an einer Kaffeemaschine A600 zu verwenden. Der FoamMaster dient zusätzlich zum Erzeugen von Milchschaum.
Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2 - 5 °C). Verwenden Sie ausschliesslich den Franke-Milchreiniger. Andere Reiniger können Rückstände im Milchsystem hinterlassen.

Tassenwärmer (Option)

Der Tassenwärmer ist ein optionales Zustellgerät zu Ihrer Kaffeemaschine. Er ist ausschliesslich für das Vorwärmen von Kaffeetassen und Gläsern bestimmt, die zur Zubereitung von Getränken benötigt werden.
Der Tassenwärmer ist nicht geeignet, um Geschirrtücher oder andere Tücher zu trocknen. Es ist nicht notwendig, die Tassen abzudecken, um sie aufzuwärmen.

Flavor Station (Option)

Die Flavor Station ist ausschliesslich für das automatische Fördern von Sirupen und anderen flüssigen Aromen für die Zubereitung von Getränken bestimmt.
Die Flavor Station ist nicht geeignet, um dickflüssigere Medien wie Sossen (z.B. Schokososse) zu fördern.

Haben Sie noch Fragen oder Probleme, die in dieser Anleitung nicht beantwortet werden? Zögern Sie bitte nicht, den Kundendienst oder Ihren Servicetechniker zu kontaktieren.

Gefahren bei der Nutzung der A600

Wichtig

- Nehmen Sie die Kaffeemaschine und die Zustellgeräte erst in Betrieb, wenn Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben.
- Bewahren Sie die Anleitung bei der Kaffeemaschine auf.
- Die A600 ist für die Verwendung durch geschultes Personal vorgesehen. Jeder Bediener der A600 muss die Anleitung gelesen und verstanden haben. Dies gilt nicht für die Nutzung im Selbstbedienungsbereich. Maschinen im Selbstbedienungsbereich müssen stetig überwacht werden, um die Nutzer zu schützen.
- Das Gerät ist nicht geeignet für Kinder unter 8 Jahren. Kinder über 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen niemals allein am Gerät sein und müssen immer beaufsichtigt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keine Reinigung am Gerät ausführen.
- Die Kaffeemaschine ist ausschliesslich für den Betrieb in Innenräumen bestimmt.
- Halten Sie die Wartungsintervalle ein. Eine regelmässige Wartung erhält die Betriebssicherheit und die Leistungsfähigkeit der A600.
- Geben Sie die Betriebsanleitung bei Verkauf oder Überlassung der Geräte an den nachfolgenden Benutzer weiter.
- Je nach Gerätekonfiguration kann es bei Ihrer Kaffeemaschine zu Abweichungen kommen. Beachten Sie Ihren Kaufvertrag. Weiteres Zubehör können Sie direkt bei ihrem Händler oder der Franke Kaffeemaschinen AG in Aarburg erwerben.
- Angaben zur Konformität Ihrer Kaffeemaschine entnehmen Sie der beiliegenden Konformitätserklärung.

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Nehmen Sie nie eine Maschine mit Beschädigungen oder schadhafter Netzanschlussleitung in Betrieb!
- Bei Hinweisen auf Beschädigungen (zum Beispiel Schmorgeruch) trennen Sie die Maschine unverzüglich vom Netz und wenden Sie sich an Ihren Servicetechniker!
- Öffnen und reparieren Sie die Maschine niemals selbst!
- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine vor, die nicht in der Betriebsanleitung beschrieben sind!
- Lassen Sie Reparaturen ausschliesslich von Ihrem Servicetechniker mit Originalersatz- und -zubehörteilen ausführen!
- Wenn die Netzanschlussleitung dieser Maschine beschädigt wird, muss sie durch eine dafür vorgesehene Netzanschlussleitung ersetzt werden.
- Lassen Sie die Netzanschlussleitung ausschliesslich von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen!
- Achten Sie darauf, dass sich die Maschine und die Netzanschlussleitung nicht in der Nähe von heissen Oberflächen befinden, wie beispielsweise Gas-, Elektroherd oder Ofen!
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuert. Die Maschine enthält stromführende Teile. Nach dem Öffnen besteht Lebensgefahr!

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Beim Hineingreifen in die Maschine können die inneren Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorrufen.

- Öffnen Sie die Maschine nur, wenn es die tägliche Arbeit erfordert (zum Beispiel zum Reinigen des Pulversystems oder zum Leeren des Satzbehälters).
- Arbeiten Sie in der geöffneten Maschine sorgfältig und vorsichtig.
- Das Öffnen der Maschine zu anderen Zwecken ist ausschliesslich den Servicetechnikern vorbehalten.

Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr

Wenn Gegenstände in den Bohnen- bzw. Pulverbehälter oder in das Mahlwerk gelangen, können Splitter herausschiessen und zu Verletzungen oder zu einem Maschinendefekt führen.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter, Pulverbehälter oder das Mahlwerk ein.

Verbrennungsgefahr

Die Produktausgabe, die Heisswasserausgabe und die Dampfausgabe werden heiss.

- Berühren Sie nicht die Ausläufe.

Die Ablagen des Tassenwärmers sind heiss.

- Berühren Sie nicht die Ablagen.

Verbrühungsgefahr

Während der Reinigung treten immer wieder heisses Wasser und heisser Dampf aus.

- Hantieren Sie während der Reinigung nicht in der Nähe der Ausläufe.

Bei der Produktausgabe besteht durch die Produkte selbst Verbrühungsgefahr.

- Seien Sie vorsichtig mit heissen Getränken.

⚠ VORSICHT

Gefahr durch verdorbene Lebensmittelreste

Bei unregelmässiger Reinigung können sich Milch- und Kaffeereste in der Maschine festsetzen, die Ausläufe verstopfen oder in die Produkte gelangen.

- Reinigen Sie die Kaffeemaschine und die Zustellgeräte mindestens einmal täglich.
- Lesen Sie das Kapitel «Pflege der A600»

Gefahr durch Verunreinigung!

Bei längerem Nichtgebrauch können sich Rückstände in der Maschine festsetzen.

- Spülen Sie die Kaffeemaschine bei erstmaligem Gebrauch und nach längerem Nichtgebrauch (mehr als 2 Tage).

HINWEISE

Beschädigung durch Wasserstrahl

Die Kaffeemaschine ist nicht gegen Strahlwasser geschützt.

- Vermeiden Sie bei der Reinigung Strahlwasser und verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger.

Beschädigungen an der Maschine

- Stellen Sie das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schützen Sie die Maschine vor Witterungseinflüssen wie Regen, Frost oder direkter Sonneneinstrahlung.

Stolpergefahr durch die Netzanschlussleitung

- Lassen Sie die Netzanschlussleitung niemals lose herabhängen.

Blockierung im Pulversystem durch falsche Rohstoffe

- Achten Sie darauf, dass Pulver und Bohnen in die richtigen Behälter eingefüllt sind. Beachten Sie die Maschinenausstattung.

SYMBOLERKLÄRUNG

Damit Sie sich gut mit Ihrer A600 verstehen, möchten wir Sie mit den Symbolen der Bedienungsanleitung und der Software vertraut machen. Ein hohes Mass an Information und Kommunikation ist für uns selbstverständlich.

Symbole aus der Betriebsanleitung

⚠ GEFAHR

GEFAHR weist Sie auf potentielle Lebensgefahren oder auf Gefahren schwerster Verletzungen hin.

⚠ WARNUNG

WARNUNG weist Sie auf Verletzungsgefahren hin.

⚠ VORSICHT

VORSICHT weist Sie auf die Gefahr leichter Verletzungen hin.

HINWEIS

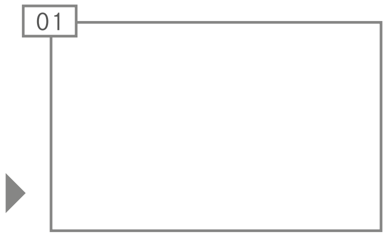
HINWEIS macht Sie auf das Risiko eines Maschinenschadens aufmerksam.



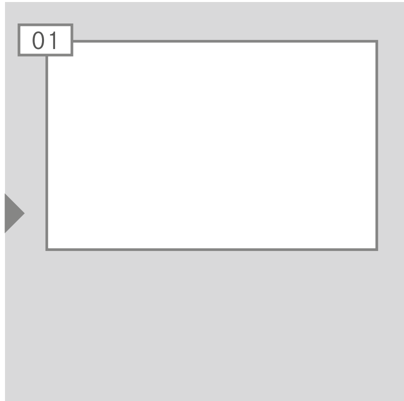
Komponenten mit der Fünf-Schritte-Methode reinigen (*siehe S. 32*).



Tipps und Tricks sowie weitere Informationen erhalten Sie bei diesem Symbol.



Beschreibt und illustriert einen Handlungsschritt, den Sie durchführen müssen.



Farblich hinterlegte Handlungsschritte stellen eine Option dar. Sie müssen je nach Ausführung der Maschine durchgeführt werden.

Symbole aus der Software

Symbole im Dashboard

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
FRANKE	Franke	Wartungsebene aufrufen
	Pflegen/reinigen	Maschine muss gereinigt bzw. gewartet werden
	Tropfschale	Tropfschale voll oder nicht richtig eingesetzt
	Wassertank	Wassertank leer/fehlt
	Milch	Milchbehälter ist leer oder nicht richtig eingesetzt
	Kaffeebohne	Bohnenbehälter ist leer oder nicht richtig eingesetzt
	Satzbehälter	Satzbehälter muss geleert werden
	Spülen	Maschine muss gespült werden/Maschine spült
	Produkt	
	Abrechnung	Abrechnungssystem aktiv
	Werbebilder	
	Bildschirmschoner	
	Helligkeit	Helligkeit einstellen
	Datentransfer	Daten werden übertragen
00	Einzelproduktzähler	
	Individualisierung	
	Info	
	Inaktiv	

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Standby	
	Tassenheizung	
	Filter	Wasserfilter ersetzen
	Milchreiniger	Milchreiniger FoamMaster ist leer
	Favoriten	Favoritentaste, kann mit oft genutzter Funktion belegt werden
	Service/Einstellen/Administration	
	Bohne links/rechts	
2x	Doppelprodukt	
	Milch kalt	
	Pulvereinwurf	

Navigieren

Symbol	Bezeichnung	Beschreibung
	Abbruch-Taste	Zubereitung abbrechen.
	Start-Taste	Zubereitung starten.
◀ ▶	Seite rückwärts / vorwärts	Durch mehrseitige Menüs blättern.

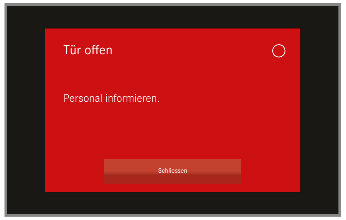
Darstellung von Fehlermeldungen



Markierte Produkte können nicht zubereitet werden.
Über das leuchtende Symbol im Dashboard kommen Sie zur Fehlermeldung.



Markierte Produkte können nicht zubereitet werden.
Über die Banderole in der Ecke kommen Sie zur Fehlermeldung.



Wenn von einem Fehler das ganze System betroffen ist, erscheint die Fehlermeldung automatisch.

Farbcode für Fehlermeldungen

Zeitweilige Unterbrechung.

System funktioniert noch uneingeschränkt.

System funktioniert mit Einschränkungen.

System funktioniert nicht.



Leuchtet ein Symbol im Dashbord, werden durch Antippen des Symbols weitere Informationen und Anweisungen angezeigt.
Wenn ein Fehler auftritt, finden Sie im Kapitel «Fehlerbehebung» Hilfe.

LIEFERUMFANG UND IDENTIFIZIERUNG

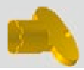
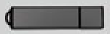
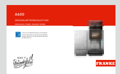
Die A600 ist eine leistungsstarke Kaffeemaschine. Durch ihr modernes Bedienkonzept können Sie in jeder Situation einen kühlen Kopf bewahren. Erfahren Sie hier, wie Sie Ihre Maschine identifizieren können und was zum Standard-lieferumfang gehört.

Lieferumfang



A600 mit FoamMaster

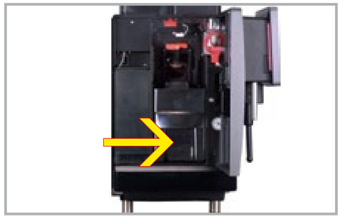
Je nach Gerätekonfiguration kann es bei Ihrer Kaffeemaschine zu Abweichungen kommen. Beachten Sie Ihren Kaufvertrag. Weiteres Zubehör können Sie direkt bei ihrem Händler oder der Franke Kaffeemaschinen AG in Aarburg erwerben.

	Bezeichnung	Art.-Nr.
	Reinigungstabletten (100 Stk.)	BK328400
	Milchreiniger Milchreiniger für FoamMaster	1L301219 1Z365033
	Reinigungsbürsten	1L301376
	Reinigungspinsel	1L301160
	Mikrofasertuch	1H325974
	Schlüssel zur Mahlgradeinstellung	1N330253
	Schlüssel zu Strahlregler Neoperl	1H327863
	USB-Stick (4GB)	1H329064
	Originalbetriebsanleitung	1C345304
	Claris Wasserfilter (6 Stk.) (Option Wassertank)	1P315694
	Filterhalter (Option Wassertank)	1N330385

Identifizierung

Position Typenschilder

A600



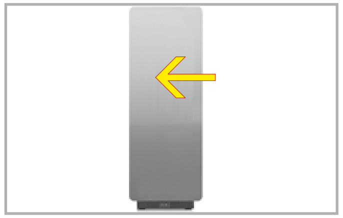
Das Typenschild befindet sich hinter dem Wassertank.

SU05



Das Typenschild für den SU05 befindet sich im Kühlraum.

FS



Das Typenschild für die Flavor Station befindet sich im Innenraum.

CW



Das Typenschild für den Tassenwärmer befindet sich an der Innenseite des Geräts links unten.

Typschlüssel

Kaffeemaschine A600 (FCS4043)

A600	Kaffeemaschine (Vollautomat)
MS	Milchsystem
FM1	FoamMaster (Warmer Milchschaum, warme und kalte Milch)
2G	Anzahl der Mahlwerke (max. 2)
1P	Anzahl Pulverbehälter (2P: Doppelpulverdosierer)
H1	Heisswasser
S1	Dampflanze
S2	Autosteam
S3	Autosteam Pro
W1	Wasseranschluss
W2	Wassertank

Zustellgeräte

SU05	Kühleinheit (< 10 l)
MS1	Milchsystem ohne Pumpe in SU05
MS2	Milchsystem mit Pumpe in SU05
FM1	FoamMaster (kalte und warme Milch, kalter und warmer Milchschaum)
1C1M	1 Kaffeemaschine, 1 Milchsorte
CW	Tassenwärmer
AC	Abrechnungsgerät

GERÄTEBESCHREIBUNG

Sie haben sich mit der A600 für individuellen Kaffeegenuss entschieden. Lernen Sie hier die Komponenten Ihrer Kaffeemaschine kennen und erfahren Sie mehr über ihre Funktionen und Optionen.

Kaffeemaschine A600

Einleitung

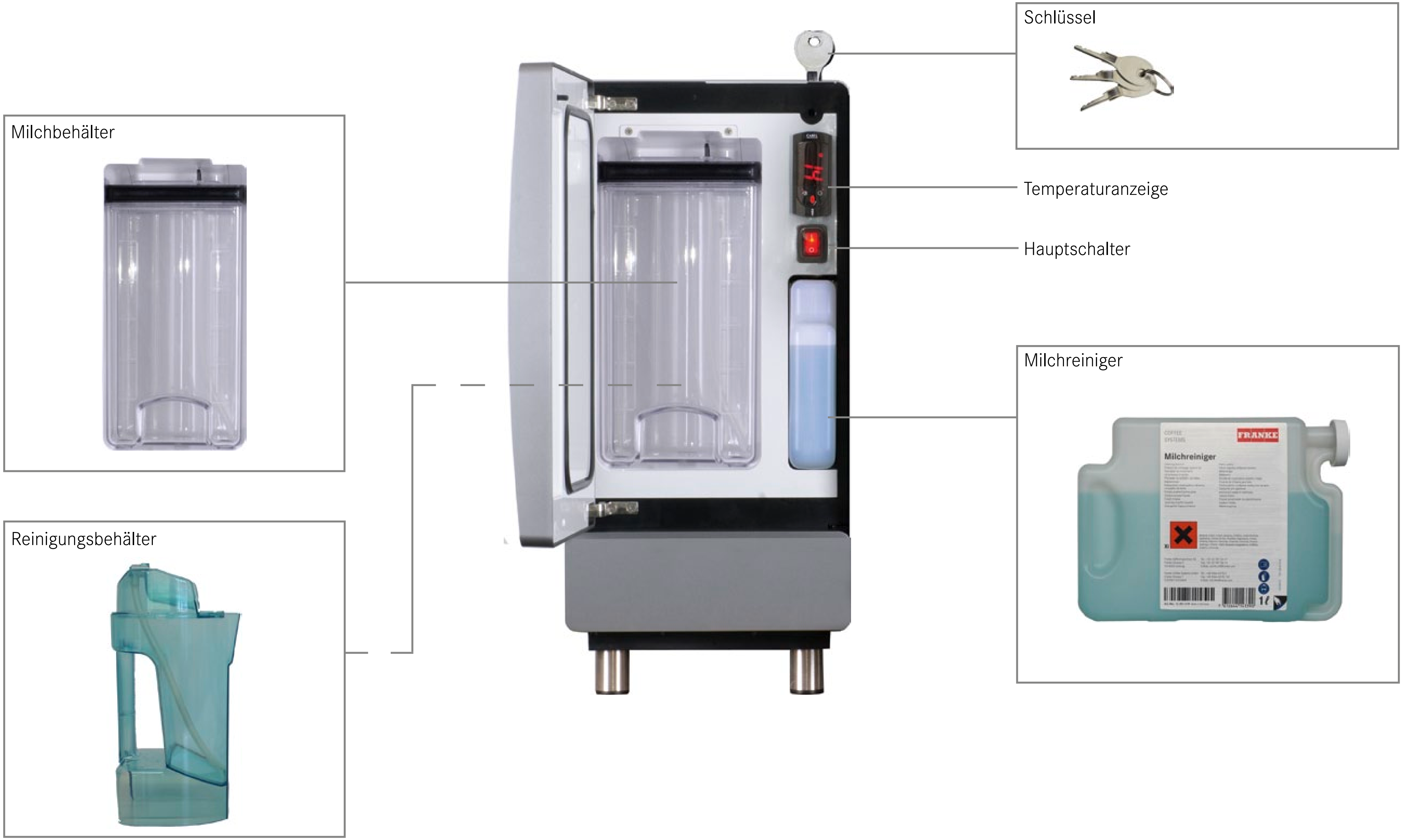
Die Kaffeemaschine A600 gibt es mit zahlreichen Optionen. Damit Sie einen Überblick über Ihr Gerät bekommen, stellen wir Ihnen an dieser Stelle eine beispielhafte Konfiguration vor.
Beachten Sie, dass Ihre Kaffeemaschine je nach Konfiguration anders aussehen kann.



Komponenten der A600



Komponenten FoamMaster



Zustellgeräte



FoamMaster

Für schmackhafte Milchschaumgetränke sorgt der FoamMaster. Dieser hält die Milch frisch, erhitzt diese und schäumt sie nach Bedarf auf. Der FoamMaster bildet mit Ihrer A600 eine Einheit.



Kühleinheit SU05 (Option)

Damit die Milch für Ihre Kaffeegetränke frisch bleibt, können Sie die Kühleinheit direkt an die A600 anschliessen.

Weitere zur A600 erhältliche Kühleinheiten:
- UT320/UT320 twin
- KE200
- UKE
- Chill&Cup



Flavor Station (Option)

Für aussergewöhnliche Kreationen steht Ihnen optional unsere Flavor Station zur Verfügung. Mit der Flavor Station können Sie Ihre Angebote mit bis zu drei verschiedenen Geschmacksrichtungen ergänzen.



Tassenwärmer (Option)

Für den optimalen Kaffeegenuss benötigen Sie vorgewärmte Tassen. Der Tassenwärmer passt nahtlos an Ihre A600.

Die Bedienoberfläche

Menüelemente der Bedienoberfläche am Beispiel Quick Select

Über die Schaltfläche FRANKE können Sie zwischen Wartungsebene und Produktebene wechseln.



Vorwärts bzw. rückwärts blättern.

Navigieren



Um eine Option auszuwählen, das entsprechende Feld antippen.



Um zu blättern, auf die Pfeiltasten am rechten oder linken Rand des Bildschirms drücken.

In den Energiesparmodus wechseln

01



In die Wartungsebene wechseln.

02



Standby-Taste wählen und bestätigen.

Um den Energiesparmodus zu beenden, tippen Sie die Bedienoberfläche an.

Die Bedienmodi im Überblick

Cash Register

Bedient



Cash Register ist der Bedienmodus für die bediente Nutzung.
Während Ihre Kaffeemaschine ein Produkt zubereitet, fügen Sie schon weitere Bestellungen dazu.

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: Produktauswahl. Spalte mit den möglichen Optionen, dem Produktionsstatus und der Warteliste

Individuelle Anpassungen:

- Anzeige: 2x2, 3x3 oder 4x4 Produkte pro Seite

Quick Select

(optional mit Credit Mode)

Selbstbedienung



Der Bedienmodus Quick Select ist die Standardeinstellung für den Selbstbedienungsbereich.
Wenn Ihr Kunde ein Getränk gewählt hat, kann er dieses im zweiten Schritt anpassen, sofern Produktoptionen aktiviert sind.

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: Produktauswahl
- Ebene 2: Status Drink Selection, Produktoptionen auswählen, Zubereitung starten (falls aktiviert)

Individuelle Anpassungen:

- Anzeige: 2x3, 3x4 oder 4x5 Produkte pro Seite
- Credit Mode aktivieren

Inspire Me

Selbstbedienung



Der Bedienmodus Inspire Me eignet sich besonders für den Selbstbedienungsbereich.
Er inspiriert Ihre Kunden, das für sie perfekte Getränk zu finden.

Aufbau Bedienoberfläche:

- Ebene 1: Menükarten mit vorgefilterter Auswahl
- Ebene 2: Produktauswahl
- Ebene 3: Status Drink Selection

Cash Register



Produktauswahl

Quick Select



Produktauswahl

Inspire Me



Menükarten



Produktauswahl

Status Drink Selection (falls aktiviert)



Funktion:

- Produktvorschau
- Produktoptionen anzeigen
- Zubereitung starten

Der geeignete Bedienmodus ist abhängig von Ihrer Nutzung der Kaffeemaschine, Ihrem Sortiment und den Wünschen Ihrer Kunden. Ihr Servicetechniker hilft Ihnen gerne, den für Sie geeigneten Bedienmodus einzustellen.

Credit Mode im Bedienmodus Quick Select



Anzeige:

- Produktpreise
- Guthaben
- Fehlendes Guthaben

- Im Status Drink Selection können Sie bei einer Einstellung mit Credit Mode keine Getränkeoptionen dazufügen.
- Den Credit Mode aktivieren Sie im Menü Meine Einstellungen unter 1 Maschine einstellen, 1.5 Abrechnung. Wählen Sie Abrechnung aktivieren.

INSTALLATION UND TECHNISCHE DATEN

Damit Sie Ihre A600 betreiben können, muss sie fachgerecht installiert werden – das übernimmt Ihr Servicetechniker für Sie. Dazu müssen Sie einige Vorbereitungen treffen. Die Voraussetzungen für eine ungetrübte Freude an Ihrer Kaffeemaschine finden Sie hier.

Vorbereitungen

- Der Netzanschluss für die Kaffeemaschine muss mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter (FI) abgesichert sein.
- Jeder Pol der Stromzufuhr muss mit einem Schalter unterbrochen werden können.
- Der Wasseranschluss muss einen Absperrhahn mit überprüfbarem Rückschlagventil und Filter haben und den Anforderungen der technischen Daten genügen.
- Der Wasseranschluss an Ihre Kaffeemaschine muss mit dem mitgelieferten Schlauch-Set erfolgen. Verwenden Sie keine vorhandenen Wasserschläuche.

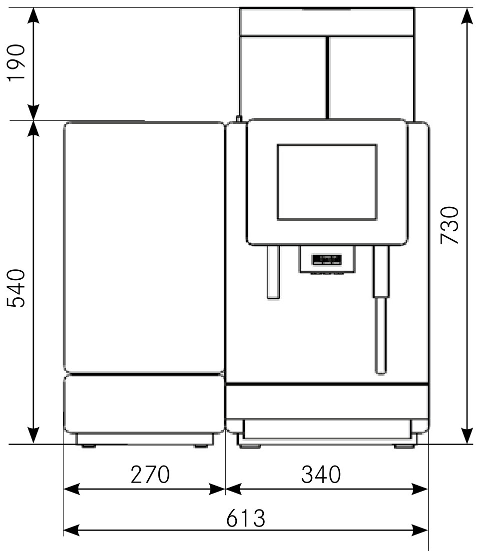
Installation

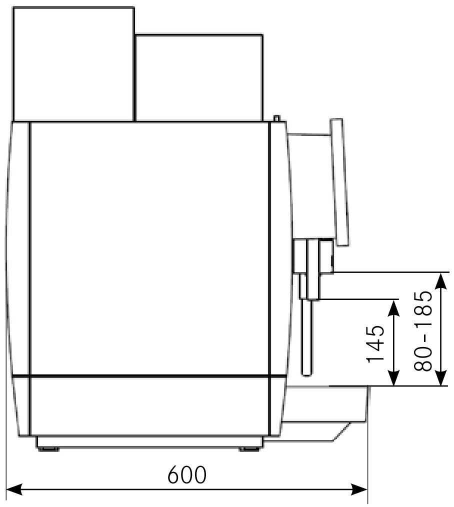
Sie müssen die Vorbereitungen erledigt haben, bevor Ihr Servicetechniker die Kaffeemaschine bei Ihnen installiert.
Ihr Servicetechniker installiert Ihre Kaffeemaschine und nimmt sie erstmalig in Betrieb. Er weist Sie in die grundlegenden Funktionen ein.

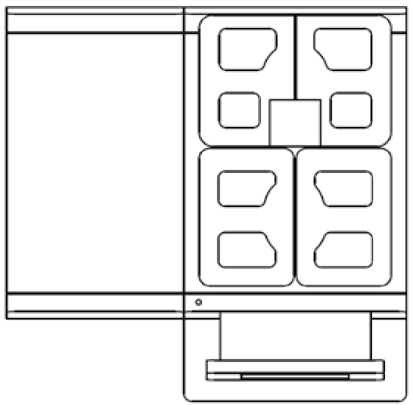
Technische Daten der A600 (FCS4043)

Bohnenbehälter	1,2 kg pro Mahlwerk
Pulverbehälter	1,2 kg (kann abhängig vom verwendeten Pulver abweichen)
Satzbehälter	60 - 110 Kuchen, abhängig von der Mahlmenge (Option: Satzabwurf)
Boiler	Kaffee: 0,9 l; 2,5 kW (bei 230 V); Betriebsdruck 800 kPa (8 bar)
	Heisswasser/Dampf: 0,9 l; 2,5 kW (bei 230 V) Betriebsdruck 100 kPa (1 bar)
Elektroanschluss	EU: 220 – 240 V/50 – 60 Hz 1L N PE 2,4 kW – 2,8 kW Absicherung: 16 A (verriegelt)
	USA: 220 – 240 V/ 60 Hz 2L PE 2,2 kW – 3,05 kW Absicherung: 16 A (verriegelt)
	JP: 200 V/ 50 – 60 Hz 2L PE 2,0 kW Absicherung: 16 A (verriegelt)
	China: 220 V/ 50 Hz 1L N PE 2,4 kW Absicherung: 16 A (verriegelt)
Geräuschemission	< 70 dB
Gewicht	Ca. 38 kg
Wasseranschluss	G 3/8 “ Aussengewinde
Wasserleitungsdruck	80 – 800 kPa (0,8 – 8,0 bar)
Absperrhahn	Mit Rückschlagventil und Filter
Wasserhärte	Max. 70 mg CaO/1 l Wasser (7 dH, 13 °fH)
Idealer ph-Wert	7
Trichter	d = 50 mm mit Siphon
Ablaufleitung	dmin = 1 “
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchtigkeit: max. 80 % Umgebungstemperatur: 10 - 32 ° C

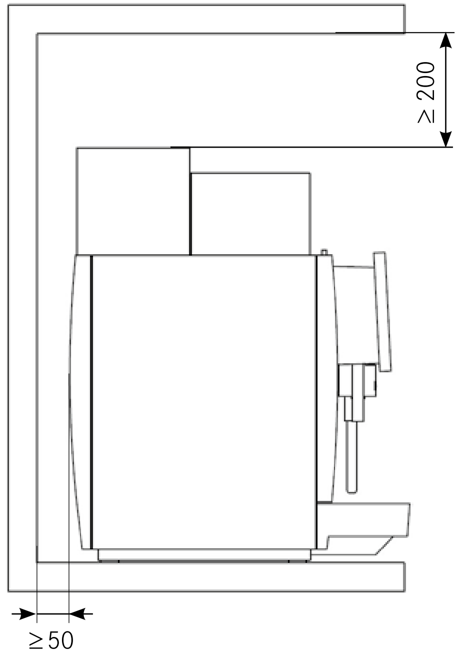
Masse der A600 FoamMaster







Einbaumasse der A600



Die Masse sind in Millimeter angegeben.
Sorgen Sie für eine ergonomische und stabile Ablage (Tragkraft min.: 150 kg). Die Bedieneinheit sollte sich auf Augenhöhe befinden.
Mindestabstände:

- Zur Rückwand: 50 mm
- Nach oben: 200 mm (zum Auffüllen und Entnehmen des Bohnenbehälters)

Mit den optional erhältlichen Stellfüssen können Unebenheiten oder Höhenunterschiede kompensiert werden.

Stellfüsse

	Gesamthöhe
40 mm (Standard)	730 mm + 40 mm = 770 mm
100 mm (Option)	730 mm + 100 mm = 830 mm

Technische Daten FoamMaster (Option)

Gerätetyp	FCS4048
Milchbehälter	5 l
Elektroanschluss	220 – 240 V 1 L N PE 1,95 – 2,3 kW 50/60 Hz Absicherung: 10 A
Elektrokabel	1800 mm
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchtigkeit: max. 80 %
	Umgebungstemperatur: 10 – 32 °C
Kühlmittel	R134a /40 g
Klimaklasse	N (gemässigtes Klima)
Geräuschemission	< 70 dB (A)
Kühltemperatur	2,0 - 5,0 °C
Gewicht	Ca. 23 kg
Breite	270 mm
Tiefe	475 mm
Höhe	540 mm

Technische Daten SU05 MS (Option)

Gerätetyp	FCS4048
Milchbehälter	5 l
Elektroanschluss	220 – 240 V 1 L N PE 50/60 Hz Absicherung: 0,72 A
Elektrokabel	1800 mm
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchtigkeit: max. 80 %
	Umgebungstemperatur: 10 – 32 °C
Kühlmittel	R134a /40 g
Klimaklasse	N (gemässigtes Klima)
Geräuschemission	< 70 dB (A)
Kühltemperatur	2,0 - 5,0 °C
Gewicht	Ca. 23 kg
Breite	270 mm
Tiefe	475 mm
Höhe	540 mm

Technische Daten Tassenwärmer (Option)

Gerätetyp	FCS4054
Kapazität	Bis zu 120 Tassen (je nach Tassengrösse)
Elektroanschluss	220 – 240 V 1 L N PE 120 W 50/60 Hz Absicherung: 10 A
Elektrokabel	1800 mm
Gewicht	Ca. 16 kg
Breite	270 mm
Tiefe	453 mm
Höhe	544 mm

Technische Daten Flavor Station (Option)

Gerätetyp	FCS4055
Kapazität	Bis zu 3 Sirupsorten
Elektroanschluss	220–240 V 1 L N PE 75 W 50/60 Hz Absiche-rung: 10 A
Elektrokabel	1800 mm
Gewicht	Ca. 17 kg
Breite	200 mm
Tiefe	451 mm
Höhe	545 mm

INBETRIEBNAHME

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihre A600 in Betrieb nehmen.

Erstinbetriebnahme der A600

Ihr Servicetechniker wird Ihre Kaffeemaschine das erste Mal in Betrieb nehmen und Sie in die Bedienung einweisen.
Eine spätere Wiederinbetriebnahme wird ebenfalls durch Ihren Servicetechniker vorgenommen.

Tägliche Inbetriebnahme der A600

WARNUNG

Verbrühungsgefahr

Der Maschine entweicht heisses Wasser und heisser Dampf.

- Fassen Sie nicht an und unter die Ausläufe.

01



Bedienoberfläche antippen.

02



Die Kaffeemaschine entlüftet beim Aufheizen das Boilersystem und spült automatisch.

Füllen Sie gegebenenfalls Kaffeebohnen, automatentaugliches Pulver, Milch und Sirup ein.
Füllen Sie ausserdem bei Betrieb mit Wassertank Wasser ein.

03



Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

FÜLLEN UND LEEREN

Achten Sie darauf, dass stets alle Zutaten vorhanden sind. So können Sie Ihren Kunden jederzeit Ihr vielfältiges Sortiment anbieten. Seien Sie für einen erfolgreichen Tag gerüstet.

Bohnen, Pulver und Wasser

Bohnen- und Pulverbehälter füllen

⚠ WARNUNG

Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr

Wenn Gegenstände in den Bohnenbehälter oder ins Mahlwerk gelangen, können Splitter herausschiessen und Verletzungen oder einen Maschinendefekt verursachen.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter oder das Mahlwerk ein.

Füllen Sie Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter.
Füllen Sie automatentaugliches Pulver in den Pulverbehälter.

01



Bohnenbehälterdeckel abheben.

02



Kaffeebohnen einfüllen.
Deckel aufsetzen.

03



Pulverbehälterdeckel abheben.

04



Automatentaugliches Pulver einfüllen.

05



Deckel aufsetzen.

Wassertank füllen (optional)

01



Wassertank herausziehen.
Deckel entfernen.

02



Wassertank bis zur Markierung mit Frischwasser füllen.

Angaben zum Einsetzen und Wechseln des Wasserfilters entnehmen Sie dem Kapitel *«Pflege der A600», S. 33.*

03



Deckel aufsetzen.
Wassertank hineinschieben.

HINWEIS

Maschinenschaden

Falsche Befüllung der Maschine führt zu Maschinenschaden.

- Füllen Sie Wasser nur in den Wassertank.

Bei Milch im Wassersystem.

- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.
- Rufen Sie den Service.

Bohnenbehälter leeren, Mahlgrad einstellen

01



Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.

02



Bohnenbehälter nach oben entnehmen.
Bohnenbehälter leeren, reinigen und trocknen.

Hinweise zur Reinigung des Bohnenbehälters finden Sie im Kapitel *«Pflege der A600», S. 33.*

Bei Bedarf kann der Mahlgrad für jedes Mahlwerk in Stufen eingestellt werden.

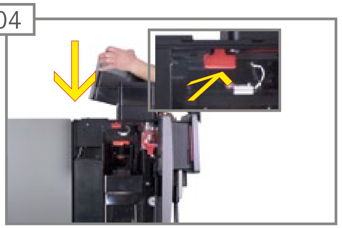
03



Mit Mühleneinstellschlüssel den Mahlgrad einstellen.

- Feiner: gegen Uhrzeigersinn.
- Gröber: im Uhrzeigersinn.

04



Bohnenbehälter aufsetzen.
Verriegelungsschieber bis zum Anschlag zurückschieben.

HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

Wenn Bohnen- und Pulverbehälter nicht korrekt verriegelt sind, kann die Funktion der Kaffeemaschine und die Produktqualität beeinträchtigtwerden.

- Schieben Sie den Verriegelungsschieber ganz hinein.

Pulverbehälter leeren

HINWEIS

Verschmutzung

Pulver kann herausfallen.

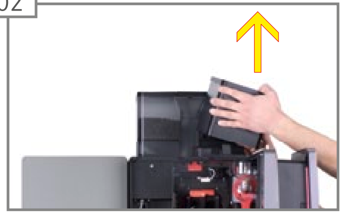
- Transportieren Sie den Pulverbehälter immer aufrecht und geschlossen.

01



Verriegelungsschieber bis zum Anschlag nach vorn ziehen.

02



Pulverbehälter nach oben entnehmen.
Pulverbehälter leeren.

⚠ VORSICHT

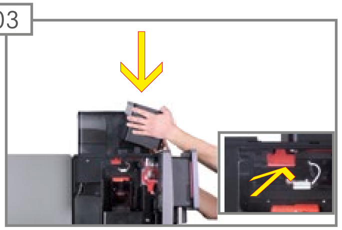
Schnittverletzungen/Quetschungen

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann Schnittverletzungen oder Quetschungen verursachen.

- Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.

Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel *«Pflege der A600», S. 33*

03



Pulverbehälter aufsetzen.
Verriegelungsschieber ganz hineinschieben.

HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

Wenn Bohnen- und Pulverbehälter nicht korrekt verriegelt sind, kann die Funktion der Kaffeemaschine und die Produktqualität beeinträchtigt werden.

- Schieben Sie den Verriegelungsschieber ganz nach hinten.

Satzbehälter leeren

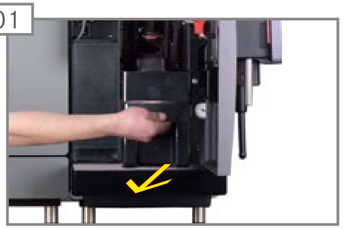
HINWEIS

Schimmelbildung

Kaffeereste können zur Schimmelbildung führen.

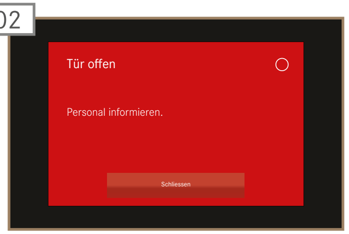
- Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter mindestens einmal täglich.

01



Tür öffnen und Satzbehälter entnehmen.

02



Auf der Bedienoberfläche erscheint die Meldung **Tür offen**.

03



Satzbehälter leeren, reinigen und trocknen.

04



Satzbehälter einsetzen und Tür schliessen.

Milch

Kühleinheit befüllen (optional)

HINWEIS

Getränkequalität

Falscher Umgang mit Milch kann zu Qualitätsproblemen führen.

- Füllen Sie Milch nur in saubere Behälter ein.
- Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2 - 5 °C).
- Berühren Sie den Ansaugschlauch, die Innenseite des Milchbehälters und den Milchdeckel nur mit gereinigten Händen oder tragen Sie Einweghandschuhe.
- Legen Sie den Behälterdeckel mit dem Ansaugschlauch nur auf eine saubere Oberfläche.

01



Tür öffnen und den FoamMaster einschalten.

02



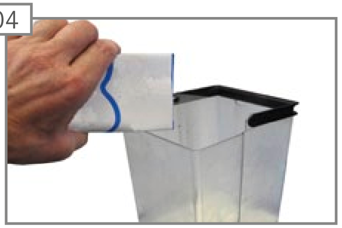
Die aktuelle Kühlraumtemperatur wird angezeigt.

03



Milchbehälter entnehmen.

04



Milchbehälterdeckel entfernen. Milchbehälter mit maximal 5 Liter gekühlter Milch füllen.

05



Milchbehälterdeckel aufsetzen.

06



Milchbehälter ganz hineinschieben.

07



Tür schliessen.

Hinweise zur Reinigung des Milchsystems finden Sie im Kapitel *«Pflege der A600», S. 33*.

Milchsystem vorbereiten

Nach einer Reinigung oder nach einem Auffüllvorgang wird das Milchsystem halbautomatisch vorbereitet. Bitte beachten Sie die Instruktionen in den Event-Meldungen.

Der Zugriff auf die Event-Meldungen erfolgt über das Dashboard und erfordert keinen Login.

Kühleinheit leeren

HINWEIS

Milchqualität

Die Kühleinheit ist nur zum Kühlhalten von Milch während des Einsatzes vorgesehen.

- Entnehmen Sie die Milch und lagern Sie sie in einem Kühlschrank, wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt wird, z.B. über Nacht.

01



Tür öffnen.

02



Milchbehälter herausziehen.

03



Milch im Kühlschrank lagern oder wenn nötig entsorgen.

⚠ VORSICHT

Gesundheitsrisiken durch verdorbene Milch

Infolge unzureichender Reinigung können sich Milchreste im Gerät ablagern. Diese Rückstände können Ausläufe verstopfen oder in die Produkte gelangen.

- Reinigen Sie Kühleinheit und Milchsystem mindestens einmal täglich mithilfe des automatischen Reinigungsprogramms.

04



Milchbehälter und Kühleinheit reinigen.

05



Milchbehälter einsetzen.

06



Kühleinheit ausschalten, sofern nicht mehr benötigt.
Tür der ausgeschalteten Kühleinheit einen Spalt offen lassen, um Geruchsbildung im Inneren zu verhindern.

GETRÄNKE BEZIEHEN

Sie haben sich für die A600 entschieden, weil Sie Kaffee lieben und Ihren Kunden den besonderen Genuss anbieten möchten. Alle Informationen zum Produktbezug und zu den möglichen Variationen Ihrer Produktspezialitäten finden Sie hier.

Getränk mit Quick Select beziehen

01



Eine geeignete Tasse oder ein geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.

02



Produkt wählen.

03



Produktvorschau Drink Selection erscheint.
Produktoptionen wählen.

04



Zubereitung mit der grünen Taste starten.

05



Auslauf fährt herab.
Zubereitung startet.

06



Produktauswahl erscheint.
Produkt ist zubereitet.

Getränk mit Cash Register beziehen

Wenn Sie mehrere Produkte nacheinander beziehen, beachten Sie bitte Folgendes:

- Halten Sie genügend Gläser oder Tassen bereit.
- Sie können während der Zubereitung laufend neue Produkte in die Warteliste aufnehmen.
- Sie können Produkte in der Warteliste anwählen und löschen.

01



Eine geeignete Tasse oder ein geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.

02



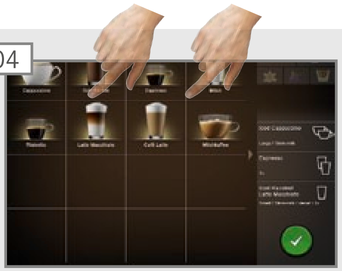
Produktoptionen wählen.

03



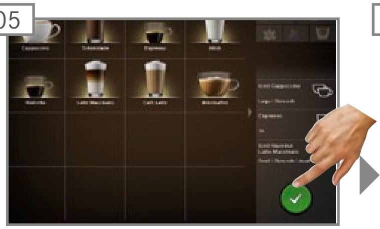
Produkt wählen.
Zubereitung startet.

04



Gegebenenfalls weitere Produkte in die Warteliste aufnehmen.

05



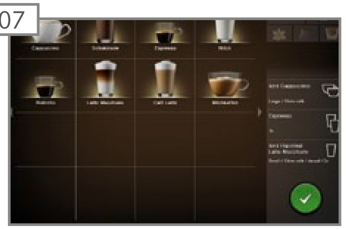
Zubereitung der Produkte in der Warteliste jeweils mit der grünen Taste starten.

06



Auslauf fährt herab.
Nächste Zubereitung startet.

07



Produktauswahl erscheint.
Alle Produkte sind zubereitet.

Getränk mit Inspire Me beziehen

01



Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

02



Durch die Menükarten blättern.

03



Gewünschte Menükarte mit dem Finger antippen.
Getränkeübersicht erscheint.

⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.

04



Produkt wählen.

05



Produktvorschau Drink Selection erscheint.
Produktoptionen wählen.

06



Zubereitung mit der grünen Taste starten.

07



Auslauf fährt herab.
Zubereitung startet.

08



Menükarten erscheinen.
Das Produkt ist zubereitet.

Produkt mit gemahlenem Kaffee – Beispiel: Quick Select

01



Geeignete Tasse oder geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

02



Pulverklappe öffnen.

03



Produkt wählen.

04



Produktoptionen wählen.

05



Pulver einfüllen.
Pulverklappe schliessen.

⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.

06



Zubereitung mit der grünen Taste starten.

07



Auslauf fährt herab.
Zubereitung startet.

08



Produkteübersicht erscheint.
Produkt ist zubereitet.

Dampfausgabe (Autosteam) – Beispiel: Quick Select

Autosteam eignet sich zum manuellen Erhitzen und Aufschäumen von Milch sowie zum Erhitzen von anderen Getränken.

01



Geeignetes Gefäss unter den Dampfauslauf halten.

02



Autosteam wählen.

⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!

Der Produktauslauf und die Getränke sind heiss.

- Fassen Sie nicht unter die Ausläufe.
- Kühlen Sie bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort und konsultieren Sie je nach Grad der Verletzung einen Arzt.

Die Dampfausgabe dauert so lange, bis Ihr Getränk die vorgegebene Temperatur erreicht hat.

03



Zubereitung mit der grünen Taste starten.
Zubereitung startet.

04



Das Getränk hat die vorgegebene Temperatur erreicht.
Die Getränkeübersicht erscheint.

05



Dampfauslauf nach jedem Gebrauch mit feuchtem Tuch abwischen.

PFLEGE DER A600

Selbst eine Kaffeemaschine wie die A600 braucht Pflege. Um einen optimalen Genuss zu garantieren, muss die A600 mindestens einmal täglich gereinigt und in bestimmten Zeitabständen gewartet werden.

Einstieg in die automatische Reinigung

Ihre Verantwortung für perfekten Kaffeegenuss

Perfekter Kaffeegenuss setzt eine perfekt gereinigte Kaffeemaschine voraus. Steigern Sie Ihre Produktqualität!

Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine mindestens einmal täglich und bei Bedarf häufiger.

Beachten Sie die 5-Schritte-Methode für alle entnehmbaren Teile.

Benötigtes Zubehör:

- Reinigungstabletten
- Mikrofasertuch
- Bürstenset
- Reinigungsbehälter
- Milchreiniger

5-Schritte-Methode für entnehmbare Teile

I



Grobe Verschmutzungen mit Pinsel oder Bürste entfernen.

II



Teile in Wasser mit mildem Reinigungsmittel einweichen.

III



Teile auswaschen.

IV



Teile gründlich spülen.

V



Teile trocknen.

So starten Sie die automatische Reinigung

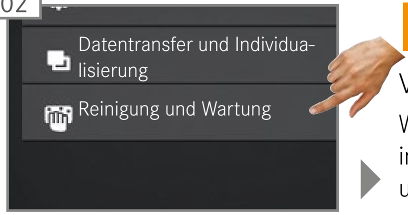
01



In die Wartungsebene wechseln. Gegebenenfalls mit PIN-Code authentifizieren.

Ab Werk lautet der PIN-Code 1111.

02



Reinigung und Wartung wählen.

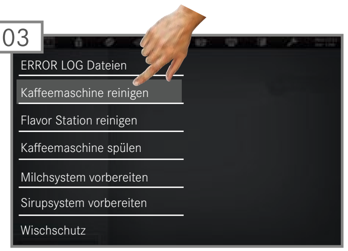
⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Während der Reinigung treten immer wieder heisses Wasser und heisser Dampf aus.

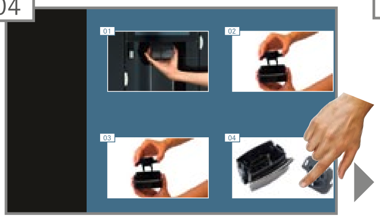
- Fassen Sie nicht an und unter die Ausläufe.

03



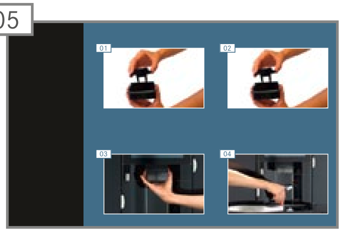
Kaffeemaschine reinigen bzw. Flavor Station reinigen wählen und bestätigen.

04



Folgen Sie den Anweisungen auf der Bedienoberfläche und bestätigen Sie mit Weiter.

05



Die Maschine führt Sie zum nächsten Schritt.

Die Maschine wechselt nach der Reinigung entweder zurück in die Wartungsebene oder in den Energiesparmodus.
Ihr Servicetechniker kann Ihnen die gewünschte Option einstellen.

A600 spülen

- Die Spülung ersetzt nicht die tägliche Reinigung! Eine Spülung ist erforderlich, um Rückstände im Kaffee- und Milchsystem zu entfernen.
- Ihre A600 spült automatisch nach bestimmten Zeitabständen sowie beim Ein- und Ausschalten.

01



In die Wartungsebene wechseln.

02



Reinigung und Wartung wählen.

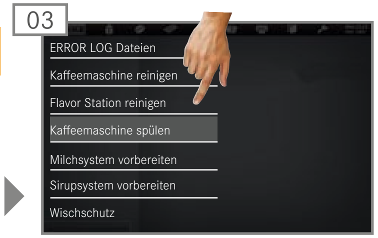
⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Während des Spülens tritt heisses Wasser aus.

- Fassen Sie nicht an und unter die Ausläufe.
- Stellen Sie nichts auf das Tropfgitter.

03



Kaffeemaschine spülen wählen und bestätigen.
A600 wird gespült.

Bildschirm reinigen

01



In die Wartungsebene wechseln.

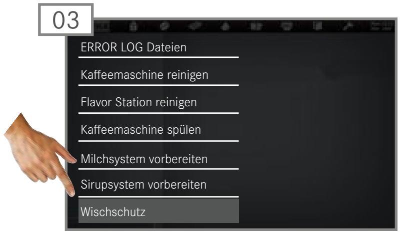
02



Reinigung und Wartung wählen.

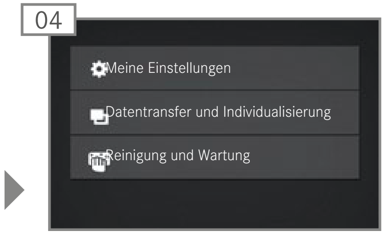
Sie können die Sperrung der Bedienoberfläche nicht abbrechen. Die Sperrung dauert 20 Sekunden.

03



Wischschutz wählen.
Die Bedienoberfläche ist für 20 Sekunden gesperrt.

04



Bildschirm reinigen.
Wartungsebene erscheint.

Bohnenbehälter und Pulverbehälter reinigen (wöchentlich)

01



Tür öffnen.

02



Verriegelungsschieber ganz nach vorne ziehen.

03



Bohnenbehälter nach oben abheben.
Bohnenbehälter leeren.

HINWEIS

Verschmutzung, Schimmelbildung

Der Bohnenbehälter trocknet langsam und kann beim Aufsetzen noch Feuchtigkeit abgeben.

- Tauchen Sie den Bohnenbehälter nicht ins Wasser.

04



Bohnenbehälter mit einem Lappen reinigen. Wenn nötig Spülmittel verwenden. Bohnenbehälter mit einem trockenen Tuch ausreiben.

05



Bohnenbehälter aufsetzen.

06



Pulverbehälter nach oben abheben.
Pulverbehälter leeren.

07



Pulverbehälter mit einem Lappen reinigen. Wenn nötig Spülmittel verwenden. Pulverbehälter mit einem trockenen Tuch ausreiben.

⚠ VORSICHT

Schnittverletzungen/Quetschungen

Der Fördermechanismus des Pulverbehälters kann Schnittverletzungen oder Quetschungen verursachen.

- Reinigen Sie den Pulverbehälter vorsichtig.

08



Pulverrutsche mit Bürste reinigen.

09



Pulverbehälter aufsetzen.

10



Verriegelungsschieber ganz hineinschieben.

HINWEIS

Funktionsbeeinträchtigung

Wenn Bohnen- und Pulverbehälter nicht korrekt verriegelt sind, kann die Funktion der Kaffeemaschine und die Produktqualität beeinträchtigt werden.

- Schieben Sie den Verriegelungsschieber ganz nach hinten.

11



Tür schliessen.

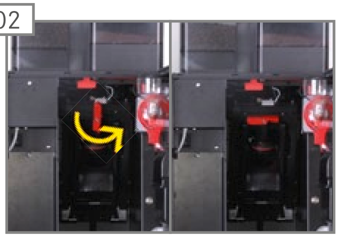
Brühmodul reinigen (wöchentlich)

01



Tür öffnen.

02



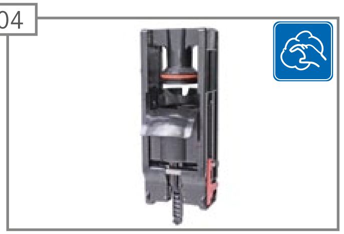
Brühmodulverriegelung im Gegenuhrzeigersinn lösen.

03



Brühmodul entnehmen.

04



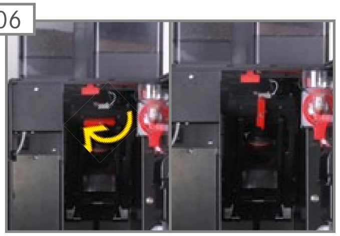
Brühmodul reinigen.

05



Brühmodul einsetzen.

06



Brühmodul im Uhrzeigersinn verriegeln.

Reinigungs- und Wartungsplan

Häufigkeit	Aufgabe	Information
Täglich	A600 reinigen	Siehe S. 32
Wöchentlich	Bohnenbehälter reinigen	Siehe S. 35
Wöchentlich	Pulverbehälter reinigen	Siehe S. 35
Wöchentlich	Brühmodul reinigen	Siehe S. 36
Jährlich bzw. alle 40 000 Bezüge	Wartung durch Servicetechniker	Servicetechniker kontaktieren

KONFIGURIEREN

Ihre A600 ist individuell programmierbar – damit ist die Kaffeemaschine genauso flexibel wie Sie. Wir haben die Programmierung einfach gehalten, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern. Probieren Sie es aus.

Einstieg in die Programmierung

- Auf den folgenden Seiten sind alle Menüpunkte der Programmierung dargestellt. Je nach Konfiguration Ihrer A600 können einzelne Menüpunkte fehlen.
- Ab Werk sind Default-PIN-Codes vergeben:

	Besitzer	Spezialist	Bediener
Default-PIN	1111	3333	4444
Eigene PIN			

- Die PIN-Codes für Schlossprodukte und Ein/Aus-Maschine können Sie mit der Besitzerrolle im Menü Meine Einstellungen/Rechtesteuerung einsehen und ändern.

01



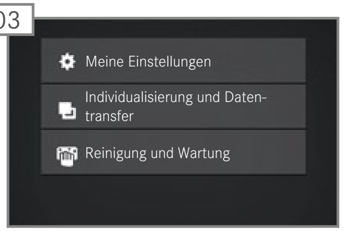
In die Wartungsebene wechseln.

02



Mit PIN authentifizieren.

03



Menü wählen.

Bestätigen Sie Änderungen jeweils mit Speichern.

Menübaum «Meine Einstellungen»

- Meine Einstellungen
  - 1 Maschine einstellen
    - 1.1 Sprache S. 40
    - 1.2 Bedienmodus
    - 1.4 Reinigung
    - 1.7 Temperaturen S. 41
    - 1.11 Flavor
    - 1.12 Abrechnung
    - 1.14 Kantenbeleuchtung
  - 2 Getränke einstellen
  - 3 Datum und Zeit
    - 3.2 Datum/ Uhrzeit S. 39
    - 3.3 Schaltuhr 1
    - 3.4 Schaltuhr 2
    - 3.5 Schaltuhr 3
    - 3.6 Schaltuhr 4
  - 6 Rechtesteuerung S. 44
    - 6.2 Einstellungen
    - 6.3 Spezialist
    - 6.4 Bediener
    - 6.6 Schlossprodukte
    - 6.7 Ein/Aus Maschine

Weitere Informationen zur Getränkeeinstellung S. 42

Menübaum «Reinigung und Wartung»

- Reinigung und Wartung
  - Fehlerlog
  - Kaffeemaschine reinigen
  - Kaffeemaschine spülen
  - Milchsystem vorbereiten
  - Sirupsystem vorbereiten
  - Wischschutz

Weitere Informationen zu Reinigung und Wartung siehe Kapitel «Pflege der A600», S. 32.

Meine Einstellungen

1 Maschine einstellen

Meine Einstellungen

1 Maschine einstellen

1.1 Sprache

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Sprache wählen	DE, EN, FR, NL, DA, FI, NO, SV, PL, CS, UK, RU, ...	Die Sprache wird auf der Benutzeroberfläche sofort umgeschaltet Default: DE (Deutsch)

1.2 Bedienmodus

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Bedienmodus: Einsatzszenario	• Bedient • Selbstbedienung	
Bedienmodus	• Quick Select • Inspire Me • Cash Register	• Beim Einsatzszenario **Selbstbedienung** kann zwischen **Quick Select** und **Inspire Me** gewählt werden • Beim Einsatzszenario **Bedient** steht nur **Cash Register** zur Verfügung
Produkte pro Seite	• Cash Register: 4, 9, 16 • Quick Select/Inspire Me: 6, 12,20	• Anzahl der gleichzeitig angezeigten Produkte • Default: 16 bzw. 12
Getränke anpassen	Ja/Nein	• Möglichkeit für den Selbstbedienungskunden, das gewählte Getränk gemäss der Belegung der Wahltasten anzupassen • Default: **Nein**
Kundenbilder	Ja/Nein	• Kundenspezifische Bilder erlauben • Default: **Nein**

1.4 Reinigung

Parameter	Wertebereich	Bemerkungen
Prozessverhalten: Summer	Ja/Nein	• Akustische Aufforderungen zu Aktionen während der Reinigung • Default: **Nein**

Weiter nächste Seite

Fortsetzung

1.7 Temperaturen

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
Kaffee	-20 % - +14 %	• Die Temperatur im Kaffeeboiler wird vom Service-techniker voreingestellt • Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schie-beregler prozentual angepasst werden
Heisswasser/Dampf	-4 % - +10 %	• Die Temperatur im Heisswasser/Dampf-Boiler wird vom Servicetechniker voreingestellt • Die eingestellte Temperatur kann mit dem Schie-beregler prozentual angepasst werden

1.11 Flavor

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
Flavor: Zählung aktiv	Ja/Nein	Zählung der Flavor-Produkte ein-/ausschalten
Flavor 1, 2, 3	• [Liste der Sirupsorten] • Benutzerdefiniert	• Für die Getränkeeinstellungen stehen später nur die hier hinterlegten Flavor-Sorten zur Verfügung • Wenn **Benutzerdefiniert** gewählt wird, können die Flavor-Sorten frei benannt werden

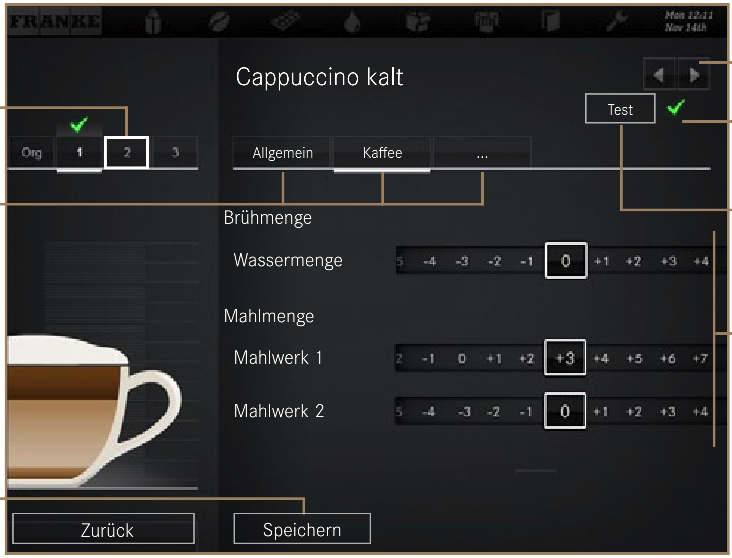
1.12 Abrechnung

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
Abrechnung wählen	Ein/Aus	Abrechnung ein-/ausschalten
Bezahl-Popup: Popup anzeigen	Ja/Nein	Anzeige des Popup-Fensters aktivieren/deaktivieren

1.14 Kantenbeleuchtung

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
Beleuchtung wählen	• Aus • Rot, grün, blau, etc. • Blinken • Farbverlauf • Benutzedefiniert (RGB-Werte)	Default: **Farbverlauf**

Getränke einstellen





- Sie können jedes Produkt in drei benutzerspezifisch angepassten Varianten speichern. Das Original kann nicht verändert werden.
- Es werden nur die Parameter angezeigt, die für das Produkt relevant sind.
- Die Angaben in Prozent gehen immer vom voreingestellten Wert aus.
- Tipps zum Einstellen der Parameter finden Sie im Kapitel «Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität», S. 56.

Aufgabe	*Menüpunkt*	*Information / Handlungsanweisung*	*Nummer*
Produkt auswählen		Mit den Auswahlpfeilen das zu definierende Produkt, dann die zu bearbeitende Variante wählen	4, 1
Produktbezeichnung und Produkttext ändern	**Allgemein**	Produktbezeichnung eingeben und Produkttext anwählen	2, 7
Preis bestimmen (nur bei aktivierter Abrechnung verfügbar)	**Allgemein**	PLU, Preise und Token bestimmen, Option **Gratis** wählen	7
Wassermenge, Mahlwerke, Menge der Vorbrühung und Druck anpassen	**Kaffee**	Parameter anpassen	2, 7
Milchmenge anpassen	**Milch**	Milchmenge in Prozent anpassen	2, 7
Schaummenge anpassen	**Schaum**	Schaummenge in Prozent anpassen	2, 7
Pulveroptionen ändern	**Pulver**	Wassermenge 1 und 2, Pulvermenge 1 und 2 in Prozent anpassen	2, 7
Sirupe hinzufügen / entfernen	**Flavor**	Sirupmenge der verschiedenen Flavors in Prozent anpassen	2, 7
Testprodukt zubereiten	**Test**	Mit **Test** das gewählte Produkt mit den geänderten Einstellungen beziehen	6
Getränkevariante zuweisen, die bei dieser Produktwahl zubereitet wird		Variante wählen, dann mit dem Häkchen bestätigen	1, 5
Getränkeeinstellungen speichern	**Speichern**	Mit **Speichern** die Getränkeeinstellung speichern	3

Datum und Zeit

Datum und Zeit

Ein/Aus Maschine

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
Mit PIN	Ja/Nein	• Ja: Die Kaffeemaschine kann nur mit PIN-Code ein- bzw. ausgeschaltet werden • Default: Nein

Datum und Zeit

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
Anzeige	12 h/24 h	-
Tag	0 - 31	Tag einstellen
Monat	0 - 12	Monat einstellen
Jahr	0 - 63	Jahr einstellen
Stunde	0 - 23/0 - 11	Stunde einstellen
Minuten	0 - 59	Minute einstellen

Schaltuhr 1 - 4

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
Aktiv	Mo, Di, Mi, Do, Fr, Sa, So	Tage durch Antippen aktivieren oder deaktivieren
Ein/Aus h	0 - 23/0-11	Einschaltzeit (Stunde)
Ein/Aus min	0 - 59	Einschaltzeit (Minute)
Montag - Sonntag	Ja/Nein	Tag, an dem die Maschine automatisch eingeschaltet wird

6 Rechtesteuerung

6 Rechtesteuerung

6.2 Einstellungen

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
PIN einstellen	0 - 9	• Berechtigungen: Zugriff auf **Meine Einstellungen;** Zählerstände abrufen • Default-PIN: 1111

6.3 Spezialist

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
PIN einstellen	0 - 9	• Berechtigungen: Beschränkter Zugriff auf **Meine Einstellungen;** Zählerstand **Alle Produkte** abrufen • Default-PIN: 2222

6.4 Bediener

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
PIN einstellen	0 - 9	• Berechtigung: Zählerstand **Alle Produkte** abrufen • Default-PIN: 7777

6.6 Schlossprodukte

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
PIN einstellen	0 - 9	Berechtigung: Schlossprodukte sperren und entsperren Default-PIN: 8888

6.7 Ein/Aus Maschine

Parameter	*Wertebereich*	*Bemerkungen*
PIN einstellen	0 - 9	Berechtigung: Ein- und Ausschalten der Kaffeemaschine Default-PIN: 9999

Zähler

	Menüpunkte Besitzer	Menüpunkte Spezialist	Menüpunkte Bediener
Ohne VIP-System (Standard)	4.1 Maschine total	–	–
	4.2 Kolbenhübe		
	4.3 Wasserfilter	–	–
	4.4 Mahlwerke/Dosierer		
	4.5 Reinigungen	–	–
	4.6 Kaffeeprodukte	–	–
	4.7 Milchprodukte	–	–
	4.9 Wasserprodukte	–	–
	4.10 Pulverprodukte	–	–
	4.11 Flavorprodukte	–	–
	4.12 Alle Produkte	4.12 Alle Produkte	4.12 Alle Produkte
	4.13 Wartung	–	–
Mit VIP-System	4.3 Wasserfilter	–	–
	4.5 Reinigungen	–	–
	4.13 Wartung	–	–
	4.15 Produktzähler	4.15 Produktzähler	4.15 Produktzähler
	4.16 Produktzähler total	4.16 Produktzähler total	4.16 Produktzähler total
	4.17 Listenzähler	4.17 Listenzähler	4.17 Listenzähler
	4.18 Listenzähler total	4.18 Listenzähler total	4.18 Listenzähler total
	4.19 Umsatz	4.19 Umsatz	4.19 Umsatz
	4.20 Exportieren	4.20 Exportieren	4.20 Exportieren
	4.21 Zurücksetzen	4.21 Zurücksetzen	4.21 Zurücksetzen

INDIVIDUALISIERUNG UND DATENTRANSFER

Ihre A600 eröffnet Ihnen vielfältige Möglichkeiten zur Individualisierung. Nutzen Sie die Vorteile des Touchscreens für Ihre Verkaufsideen.

Überblick

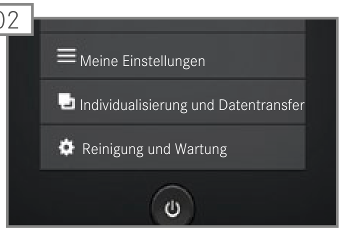
- Auf den folgenden Seiten sind alle Menüpunkte des Menüs Individualisierung und Datentransfer dargestellt.
- Der PIN-Code für das Menü Individualisierung und Datentransfer ist identisch mit dem PIN-Code für das Menü Einstellungen. Ab Werk ist der PIN-Code 1111. Wir empfehlen Ihnen, sich den PIN-Code für das Menü Individualisierung und Datentransfer hier zu notieren:

01



In die Wartungsebene wechseln.

02



Individualisierung und Datentransfer wählen.

Bestätigen Sie Änderungen jeweils mit Speichern.

Funktionen

In Menü Individualisierung und Datentransfer können Sie Ihre eigenen Bildobjekte auf die Maschine laden und anschauen. Ausserdem können Sie Ihre Einstellungen sichern.

Verwenden Sie entweder die vorhandenen Franke-Bilder oder Ihre eigenen Bilder für Getränke, Bildschirmschoner oder als Werbebilder. Konfigurieren Sie das Verhalten der verschiedenen Bedienmodi bzw. der Bildschirmschoner.

Erstellen Sie regelmässig Backups Ihrer A600. Einfach einen USB-Stick einstecken und den Vorgang starten. Schnell, einfach und sicher.

Individualisierung und Datentransfer

	Menüpunkte Besitzer	Menüpunkte Spezialist	Menüpunkte Bediener
1 Bilder verwalten	1.1 Bilder laden	1.1 Bilder laden	-
	1.2 Bilder sichern	1.2 Bilder sichern	-
	1.3 Werbebilder	1.3 Werbebilder	-
	1.4 Produktbilder	1.4 Produktbilder	-
	1.5 Bildschirmschoner	1.5 Bildschirmschoner	-
	1.6 USB-Stick auswerfen	1.6 USB-Stick auswerfen	-
	1.7 Verzeichnisstruktur erzeugen	1.7 Verzeichnisstruktur erzeugen	-
2 Darstellung anpassen	2.1 Getränke aktivieren	-	-
	2.2 Bildkarusell	-	-
	2.3 Bildschirmschoner	-	-
	2.4 Mein Bildschirmschoner	2.4 Mein Bildschirmschoner	-
	2.5 Video-Bildschirmschoner	2.5 Mein Video-Bildschirmschoner	
	2.6 Menükarten	-	-
	2.7 Werbebilder	-	-
	2.8 Meine Werbebilder	2.7 Meine Werbebilder	-
	2.9 Quick Select sortieren	-	-
	2.10 Cash Register sortieren	-	-
	2.11 Meine Produktbilder	-	-
3 Daten sichern und laden	3.1 Daten sichern	3.1 Daten sichern	-
	3.2 XML-Daten sichern	3.2 XML-Daten sichern	3.2 XML-Daten sichern
4 Default-Werte setzen	4 Default-Werte setzen	4 Default-Werte setzen	
5 FPC importieren	5 FPC importieren	5 FPC importieren	-
6 PKT importieren	6 PKT importieren	6 PKT importieren	
7 USB-Stick auswerfen	7 USB-Stick auswerfen	7 USB-Stick auswerfen	7 USB-Stick auswerfen

Menübaum Individualisierung und Datentransfer

- 1 Bilder verwalten
  - 1.1 Bilder laden
  - 1.2 Bilder sichern
  - 1.3 Werbebilder
  - 1.4 Produktbilder
  - 1.5 Bildschirmschoner
  - 1.6 USB-Stick auswerfen
  - 1.7 Verzeichnisstruktur erzeugen
- 2 Darstellung Anpassen
  - 2.1 Getränke aktivieren
  - 2.2 Bildkarusell
  - 2.3 Bildschirmschoner
  - 2.4 Mein Bildschirmschoner
  - 2.5 Video-Bildschirmschoner
  - 2.6 Menükarten
  - 2.7 Werbebilder
  - 2.8 Meine Werbebilder
  - 2.9 Quick Select sortieren
  - 2.10 Cash Register sortieren
  - 2.11 Meine Produktbilder
- 3 Daten sichern
  - 3.0 Daten sichern
- 4 Default-Werte setzen
- 5 FPC importieren
- 6 PKT importieren
- 7 USB-Stick auswerfen

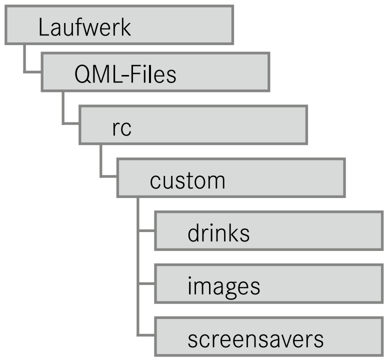
- Mit 4 Default-Werte setzen können ausgewählte Parameter auf die voreingestellten Werte zurückgesetzt werden.
- 5 FPC importieren wird nutzbar, wenn ein USB-Stick mit gültigem Franke-Produktkatalog angeschlossen ist.
- 7 USB-Stick auswerfen meldet angeschlossene USB-Sticks ab. Ist ein USB-Stick angemeldet, erscheint der Menüpunkt in grün, sonst orange.

Anforderungen an eigenes Bildmaterial

	 Werbebilder	 Bildschirmschoner	 Getränkebilder
Bildgrösse (Breite x Höhe)	800 x 600 px	800 x 600 px	430 x 274 px
Datenformat	PNG mit 24-bit	PNG mit 24-bit	PNG mit 24-bit und ggf. 8-bit Alphakanal
Ausrichtung	—	—	Auf senkrechter Achse zentriert
Speicherordner auf USB-Stick	Laufwerk:\QML-Files\rc\custom\images	Laufwerk:\QML-Files\rc\custom\screensavers	Laufwerk:\QML-Files\rc\custom\drinks

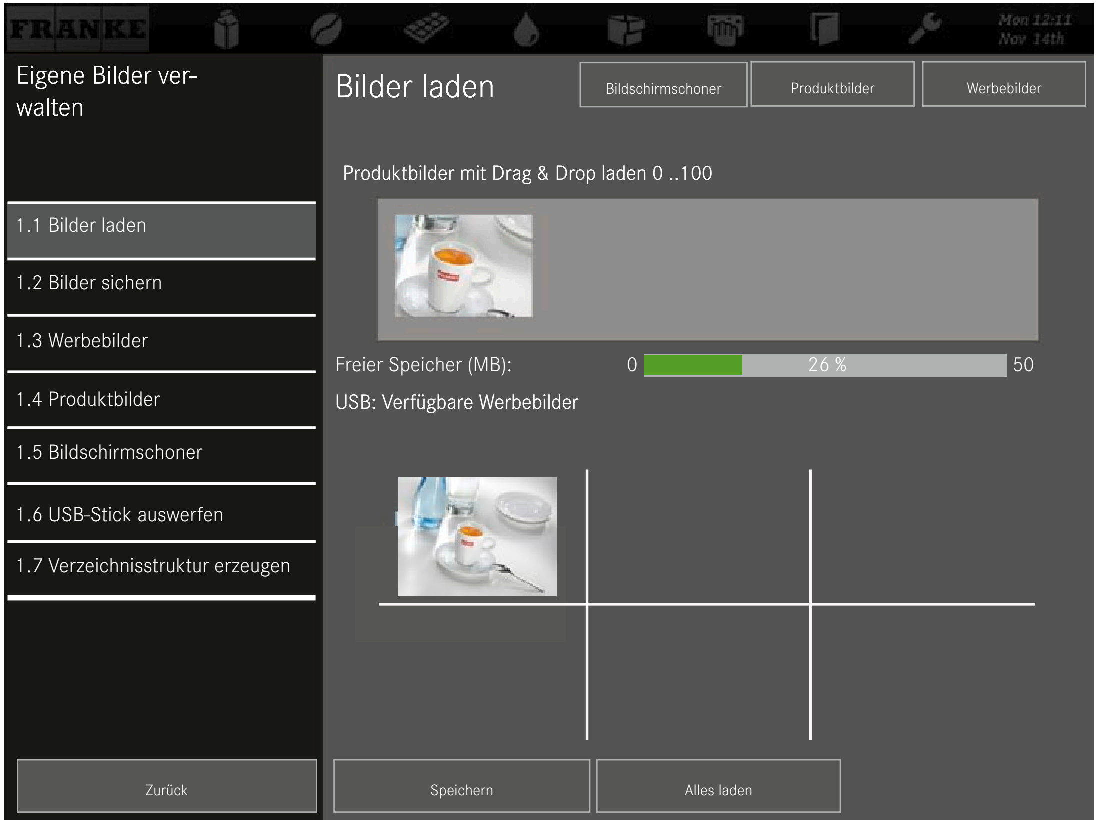
Notwendige Ordnerstruktur auf dem USB-Stick

Damit die A600 Ihre Bilder problemlos erkennen kann, müssen Sie eine spezifische Verzeichnisstruktur einhalten.
Legen Sie die Ordnerstruktur einmal an und speichern Sie diese ab, dann ist sie schnell verfügbar.
Sie können diese Verzeichnisstruktur auch automatisch erzeugen. Verwenden sie dazu den Menüpunkt »1.6 Verzeichnisstruktur erzeugen» .



Eigene Bilder laden oder löschen

- 1 Bilder verwalten
  - 1.1 Bilder laden
  - 1.2 Bilder sichern
  - 1.3 Werbebilder
  - 1.4 Produktbilder
  - 1.5 Bildschirmschoner
  - 1.6 USB-Stick auswerfen
  - 1.7 Verzeichnisstruktur erzeugen



- Der Upload-Prozess ist für alle Bilder gleich.
- Die Bilder auf dem USB-Stick müssen in der erforderlichen Ordnerstruktur vorliegen, das richtige Datenformat haben und die richtige Grösse aufweisen, siehe S. 49.

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information/Handlungsanweisung
Bilder auf Maschine laden	**1.1 Bilder laden**	• Stecken Sie einen USB-Stick mit der erforderlichen Ordnerstruktur ein. • Wählen sie den Bildtyp. • Wählen Sie die Sie die Bilder, die Sie auf die Maschine laden wollen, mit Drag&Drop und drücken Sie **Speichern**.
Bilder von Maschine sichern	**1.2 Bilder sichern**	• Stecken Sie einen USB-Stick ein. • Wählen sie den Bildtyp. • Speichern Sie einzelne Bilder oder alle Bilder auf den USB-Stick.
Bilder löschen	**1.3 Werbebilder** **1.4 Produktbilder** **1.5 Bildschirmschoner**	• Öffnen Sie das gewünschte Menü. • Wählen Sie die nicht weiter benötigten Bilder aus und löschen Sie diese durch Antippen der Taste **Löschen**.

Eigene Bilder verwenden

Eigenen Bildschirmschoner konfigurieren

- 2 Darstellung anpassen
  - 2.1 Getränke aktivieren
  - 2.2 Bildkarusell
  - 2.3 Bildschirmschoner
  - 2.4 Mein Bildschirmschoner
  - 2.5 Video-Bildschirmschoner
  - 2.6 Menükarten
  - 2.7 Werbebilder
  - 2.8 Meine Werbebilder
  - 2.9 Quick Select sortieren
  - 2.10 Cash Register sortieren
  - 2.11 Meine Produktbilder



Stellen Sie sicher, dass das Bildkarussell und der Bildschirmschoner deaktiviert sind.

Gewünschte Handlung	Menüpunkt	Information / Handlungsanweisung
Bilder verwenden	2.1 - 2.6	Tippen Sie auf ein Bild im unteren Bereich, das Sie verwenden wollen, und ziehen Sie es nach oben.
Verwendete Bilder entfernen	2.1 - 2.6	Tippen Sie auf ein Bild im oberen Bereich, das Sie nicht mehr verwenden wollen, und ziehen Sie es nach unten.
Auswahl anschauen	2.1 - 2.6	Wählen Sie **Vorschau**, um Ihre Auswahl zu prüfen.

Eigene Werbebilder konfigurieren

- 2 Darstellung anpassen
  - 2.1 Getränke aktivieren
  - 2.2 Bildkarusell
  - 2.3 Bildschirmschoner
  - 2.4 Mein Bildschirmschoner
  - 2.5 Video-Bildschirmschoner
  - 2.6 Menükarten
  - 2.7 Werbebilder
  - 2.8 Meine Werbebilder
  - 2.9 Quick Select sortieren
  - 2.10 Cash Register sortieren
  - 2.11 Meine Produktbilder



Die aktivierten Werbebilder kön-nen im Menüpunkt Meine Ein-stellungen > Getränke einstellen für jedes Getränk eingeschaltet werden.

Eigene Produktbilder zuweisen

- 2 Darstellung anpassen
  - 2.1 Getränke aktivieren
  - 2.2 Bildkarusell
  - 2.3 Bildschirmschoner
  - 2.4 Mein Bildschirmschoner
  - 2.5 Video-Bildschirmschoner
  - 2.6 Menükarten
  - 2.7 Werbebilder
  - 2.8 Meine Werbebilder
  - 2.9 Quick Select sortieren
  - 2.10 Cash Register sortieren
  - 2.11 Meine Produktbilder



- Jedem verfügbaren Produkt muss ein Bild zugewiesen werden.
- Über den Menüpunkt Meine Einstellungen > Maschine einstellen > Bedienmodus können die Bilder aktiviert werden.
- Produkte, denen kein Bild zugewiesen wurde, werden ohne Bild angezeigt.
- Sie können entweder die Franke-Bilder oder Ihre eigenen verwenden, jedoch nicht beide Typen miteinander mischen.

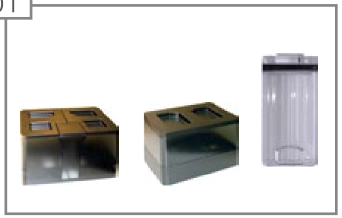
AUSSERBETRIEBNAHME UND ENTSORGUNG

Möchten Sie Ihre Kaffeemaschine für längere Zeit ausser Betrieb nehmen oder entsorgen?
Profitieren Sie von unserem Service.

Ausserbetriebnahme

Bei jeder Ausserbetriebnahme

01



Bohnen und Pulverbehälter leeren.
Milchbehälter leeren.

02



Die automatische Reinigung der Kaffeemaschine durchführen.
Hilfe dazu finden Sie im Kapitel «Pflege der A600».

03



Bohnen- und Pulverbehälter reinigen.
Milchbehälter und Milchschlauch reinigen.

Für eine vorübergehende Ausserbetriebnahme bis zu 3 Wochen – weiter mit Schritt 04.
Für eine längere oder permanente Ausserbetriebnahme – siehe Hinweise auf der Folgeseite.

Vorübergehende Ausserbetriebnahme (bis 3 Wochen)

04



Energiesparmodus aufrufen und Maschine vom Stromnetz trennen.

05



Zustellgeräte ausschalten und vom Stromnetz trennen.

06



Wasserzufuhr abschalten und ggf. den Wassertank leeren.

Langfristige Ausserbetriebnahme und Einlagerung

HINWEIS

Funktionstauglichkeit sichern!

Kontaktieren Sie das Franke-Service-Team für eine fachgerechte Ausserbetriebnahme und Einlagerung.

Lassen Sie die Kaffeemaschine von Ihrem Servicetechniker entwässern und beachten Sie die Lagerbedingungen:

Lagertemperaturen: -10° C bis 50° C

Luftfeuchtigkeit: max. 80 %

Für eine spätere Inbetriebnahme ist es unumgänglich, den Service in Anspruch zu nehmen.

Die Kaffeemaschine muss gewartet, installiert und vor dem Produktbezug gereinigt werden.

Ein korrektes Funktionieren der Kaffeemaschine ist ansonsten nicht gewährleistet.

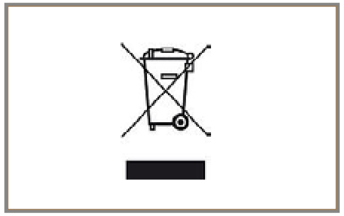
Entsorgung

Verbrauchsmaterialien entsorgen

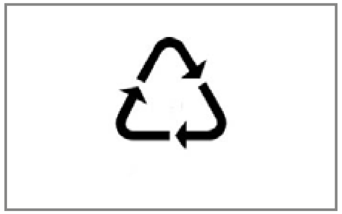
- Bohnen, Pulver und Kaffeesatz können kompostiert werden.
- Für die Entsorgung von nicht benutzten Reinigungstabletten, Milchreiniger und Entkalker gilt die dem Reinigungsmittel beigefügte Information.

Entsorgung der Kaffeemaschine und des FoamMaster

Die Kaffeemaschine A600|A600 FM entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.
Das für FoamMaster verwendete Kühlmittel Tetrafluorethan (R134a) muss nicht speziell entsorgt werden.



Elektronikteile separat entsorgen.



Kunststoffteile entsprechend ihrer Kennzeichnung entsorgen.

FEHLERBEHEBUNG

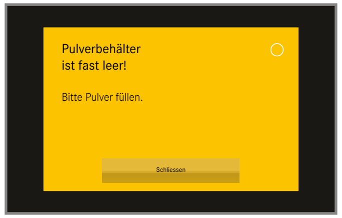
Bei Problemen gibt Ihnen Ihre A600 Hilfestellung. Auf dem Bildschirm werden Ihnen Ereignisse und Informationen angezeigt. Sollten Sie ein Problem trotz allem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Service.

Behebung von Maschinenfehlern

Bedienter Modus



Im bedienten Modus wird ein Fehler über ein farblich hervorgehobenes Symbol angezeigt.

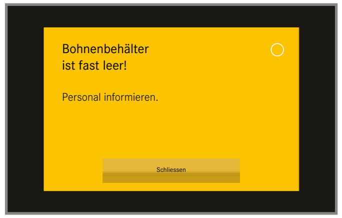


Meldung mit einer Handlungs-anweisung.

Selbstbedienungs-Modus



Im Selbstbedienungs-Modus wird ein Fehler über eine farbige Ecke angezeigt.



Meldung mit einer Handlungs-anweisung für Ihren Kunden.

Wenn das ganze System von einem Fehler betroffen ist, erscheinen Fehlermeldungen automatisch.
Bei schweren Fehlern muss die Maschine neu gestartet werden.
Überprüfen Sie die Stromversorgung, wenn die Maschine nicht startet.
Kontaktieren Sie Ihren Servicetechniker, wenn die Maschine nicht neu gestartet werden kann bzw. wenn Sie den Fehler nicht beheben können.

Farbcode für Fehlermeldungen

- Zeitweilige Unterbre-chung
- System funktioniert mit Einschränkungen.
- System funktioniert noch uneingeschränkt.
- System funktioniert nicht.

Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität

	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Kaffee schmeckt fad	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen *(siehe S. 23)*
	Zu wenig Kaffee	Kaffeemenge erhöhen
	Temperatur zu niedrig	Temperatur erhöhen
	Kaffee ist zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Bohnenbehälter nicht korrekt verriegelt	Verriegelung des Bohnenbehälters prüfen *(siehe S. 23)*
Kaffee schmeckt seltsam	Schlechte Mahlung	Kundendienst kontaktieren
	Geringer Kaffeeverbrauch	Wenig Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter einfüllen
	Verdorbene Kaffeebohnen	Kaffeebohnen ersetzen
	Reinigungsmittelrückstände	Maschine spülen
	Tasse verschmutzt	Spülmaschine kontrollieren
	Wasser (Chlor, Härte etc.)	Wasserqualität kontrollieren lassen
Kaffee schmeckt bitter	Temperatur zu hoch	Kaffeetemperatur herabsetzen
	Zu feine Mahlung	Mahlgrad gröber einstellen *(siehe S. 23)*
	Kaffeemenge zu gering	Kaffeemenge erhöhen
	Röstung zu dunkel	Hellere Kaffeeröstung verwenden
Kaffee schmeckt sauer	Temperatur zu niedrig	Kaffeetemperatur erhöhen
	Röstung zu hell	Dunklere Kaffeeröstung verwenden
	Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner einstellen *(siehe S. 23)*
Konsistenz der Pulverprodukte	Dickflüssig	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Dünnflüssig	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Pulver klumpig oder feucht	Pulversystem reinigen und trocknen
Geschmack der Pulverprodukte	Zu süss	Weniger Pulver verwenden, mehr Wasser verwenden
	Zu wenig süss	Mehr Pulver verwenden, weniger Wasser verwenden
	Seltsamer Geschmack	Pulversystem reinigen

INDEX

Verbrauchsmaterialien

Artikel	Bestellnummer
Reinigungstabletten (100 Stk.)	BK328400
Milchreiniger	1L301219
Milchreiniger FoamMaster	1Z365033

MAKE IT Wonderful!

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
4663 Aarburg
Schweiz
Fon +41 62 787 31 31
www.franke.com

Ihr Vetriebspartner:

Erstellt: 08.15/Bestellnummer: 1C345304/Revision A